



Genuss aus dem Münsterland

Caritaswerkstätten Langenhorst



Ansprechpartner:






Ralf Deckert (Abteilungsleiter)

Tel.: 02551 / 8356 42

Fax: 02551 / 8356 40

e-mail: deckert@cw-l.de

01.02.2021 bis 05.02.2021 | KW 6

Tag	HAUPTGERICHT		SONDERKOSTFORMEN	
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
M o n t a g	 Jägerfrikadelle 2.3.a.c.j. Salzkartoffeln 4. Salatteller 7.g.j. Vanillepudding g.	Jägerfrikadelle 2.3.a.c.j. Kartoffeln 4. Salatteller 7.g.j. Diätvanillepudding 7.g.c.	Jägerfrikadelle 2.3.a.c.j. Kartoffeln 4. Salatteller 7.g.j. Vanillepudding g.	Geflügelfrikadelle 2.3.a.c.j. Kartoffeln 4. Salatteller 7.g.j. Vanillepudding g.
D i e n s t a g	 Sauerkrauteintopf 4. mit Mettenden g. Frisches Obst 5	Sauerkrauteintopf 4. mit Mettenden g. Frisches Obst 5.	Chinakohleintopf 4. Geflügelbockwurst Frisches Obst 5.	Sauerkrauteintopf 4. Geflügelbockwurst Frisches Obst 5.
M i t w o c h	 Rahmgeschnetzeltes a.g. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Schokoquark 7.g.	Rahmgeschnetzeltes a.g. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Schokoquark 7.g.	Rahmgeschnetzeltes a.g. Nudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Schokoquark 7.g.	Putengeschnetzeltes a.g. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Schokoquark 7.g.
D o n n e r s t a g	 Eieromelette a.c.e.f.g.h. Rahmspinat a.g. Salzkartoffeln 4. Quarkspeise 7.g.	Eieromelette a.c.e.f.g.h. Spinat Kartoffeln 4. Quarkspeise 7.g.	Eieromelette a.c.e.f.g.h. Spinat Kartoffeln 4. Quarkspeise 7.g.	Eieromelette a.c.e.f.g.h. Spinat Kartoffeln 4. Quarkspeise 7.g.
F r e i t a g	 Kartoffelsuppe 4.i. Bockwurst 1.2.3. Götterspeise 1.	Kartoffelsuppe 4.i. Bockwurst 1.2.3. Joghurt Natur 7. g.	Kartoffelsuppe 4.i. Bockwurst 1.2.3. Götterspeise 1.	Kartoffelsuppe 4.i. Geflügelbockwurst .2. Götterspeise 1.

Gemäß § 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sind folgende

Kenntlichmachungen erforderlich:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff oder konserviert
3. mit Geschmacksverstärker
4. geschwefelt
5. gewachst
6. mit Phosphat
7. mit Zucker

⚠ Hinweis: Wir verwenden jodiertes Speisesalz // Unsere Speisen können Spuren von Allergenen enthalten LT. LMIV.

Allergen Kennzeichnung Für Rückfragen von Allergenen Steht ihnen der Abteilungsleiter zur Verfügung

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| a. Gluten | i. Sellerie |
| b. Krebstiere | j. Senf |
| c. Hühnerei und Erzeugnisse | k. Sesamsamen |
| d. Fisch | l. Schwefeldioxid und Sulphite |
| e. Erdnüsse | m. Lupinen |
| f. Sojabohnen | n. Weichtiere |
| g. Lactose und Milcherzeugnisse | |
| h. Schalenfrüchte | |

Anderungen vorbehalten!



Genuss aus dem Münsterland

Caritaswerkstätten Langenhorst



Ansprechpartner:





Ralf Deckert (Abteilungsleiter)

Tel.: 02551 / 8356 42

Fax: 02551 / 8356 40

e-mail: deckert@cw-l.de

08.02.2021 bis 12.02.2021 | KW 7

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
M o n t a g	 Vegetarische Bolognese .a.f.7.		Vege.Bolognese.a.f.7	Vege.Bolognese.a.f.7
	Butternudeln c.a.	Butternudeln c.a.	Nudeln c.a.	Butternudeln c.a.
	Salatteller 7.g.j.	Salatteller 7.g.j.	Salatteller 7.g.j.	Salatteller 7.g.j.
	Joghurtbecher 2.3.g.	Joghurtbecher 2.3.g.	Joghurtbecher 2.3.g.	Joghurtbecher 2.3.g.
D i e n s t a g	 Kasslersteak	Kasslersteak	Kasslersteak	Geflügelschnitzel natur
	Rosenkohl	Rosenkohl	Erbsen-Möhren	Rosenkohl
	Kartoffelpüree g.	Kartoffeln 4.	Kartoffelpüree g.	Kartoffelpüree g.
	Vanille - Joghurt 1.g.	Vanille - Joghurt 1.g.	Vanille - Joghurt 1.g.	Vanille - Joghurt 1.g.
M i t w o c h	 Gemüsepfanne mit Gnocchi c.	Gemü.Pfanne mit Gnocchi c.	Gemü.Pfanne mit Gnocchi c.	Gemü.Pfanne mit Gnocchi c.
	Salatteller 7.g.j.	Salatteller 7.g.j.	Salatteller 7.g.j.	Salatteller 7.g.j.
	Frisches Obst 5	Frisches Obst 5.	Frisches Obst 5.	Frisches Obst 5.
D o n n e r s t a g	 Hähnchenschnitzel c.	Hähnchensteak Natur	Hähnchenschnitzel c.	Hähnchenschnitzel c.
	Brühereis	Brühereis	Brühereis	Brühereis
	Tomatensauce g.a.	Tomatensauce g.a.	Tomatensauce g.a.	Tomatensauce g.a.
	Salatteller 7.g.j.	Salatteller 7.g.j.	Salatteller 7.g.j.	Salatteller 7.g.j.
	Pfirsiche gewürfelt 7.	Dunstobst	Pfirsiche gewürfelt 7.	Pfirsiche gewürfelt 7.
F r e i t a g	Möhreneintopf 4.	Möhreneintopf 4.	Möhreneintopf 4.	Möhreneintopf 4.
	Frikadelle 2.3.a.c.j	Frikadelle 2.3.a.c.j.	Frikadelle 2.3.a.c.j.	Geflügelfrikadelle 2.3.a.c.j.
	Kartoffelsuppe 4.i.	Kartoffelsuppe 4.i.	Kartoffelsuppe 4.i.	Kartoffelsuppe 4.i.

Gemäß § 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sind folgende

Kennlichmachungen erforderlich:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff oder konserviert
3. mit Geschmacksverstärker
4. geschwefelt
5. gewachst
6. mit Phosphat
7. mit Zucker

Allergen Kennzeichnung Für Rückfragen von Allergenen Steht ihnen der Abteilungsl.zur Verfügung

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| a. Gluten | i. Sellerie |
| b. Krebstiere | j. Senf |
| c. Hühnerei und Erzeugnisse | k. Sesamsamen |
| d. Fisch | l. Schwefeldioxid und Sulphite |
| e. Erdnüsse | m. Lupinen |
| f. Sojabohnen | n. Weichtiere |
| g. Lactose und Milcherzeugnisse | |
| h. Schalenfrüchte | |

⚠ Hinweis: Wir verwenden jodiertes Speisesalz // Unsere Speisen können Spuren von Allergenen enthalten LT. LMIV.

Anderungen vorbehalten!



Genuss aus dem Münsterland

Caritaswerkstätten Langenhorst



Ansprechpartner:






Ralf Deckert (Abteilungsleiter)

Tel.: 02551 / 8356 42

Fax: 02551 / 8356 40

e-mail: deckert@cw-l.de

15.02.2021 bis 19.02.2021 | KW 8

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
M o n t a g 	Königsbergerklopse a.c.	Königsbergerklopse a.c.	Königsbergerklopse a.c.	Geflügelfrikadelle 2.3.a.c.j.
	Brühreis	Brühreis	Brühreis	Brühreis
	Kapernsauce a.g.	Sauce g.	Kapernsauce a.g.	Kapernsauce a.g.
	Salatteller 7.g.j.	Salatteller 7.g.j.	Salatteller 7.g.j.	Salatteller 7.g.j.
	Götterspeise 1.	Joghurt natur7.g.	Götterspeise 1.	Götterspeise 1.
D i e n s t a g 	Currywurst 7.3.g.j.i.	Rostbratwurst 3.g	Rostbratwurst 3.g.j.	Geflügelwurst
	Pommes	Ofen-Kartoffeln 4.	Ofen-Kartoffeln 4.	Pommes
	Mayonnaise 1.7.c.j.	Quark-Dip	Quark- Dip	Mayonnaise 1.7.c.j.
	Frischer Salatteller 7.g.j.	Frischer Salatteller 7.g.j.	Frischer Salatteller 7.g.j.	Frischer Salatteller 7.g.j.
	Frisches Obst 5	Frisches Obst 5.	Frisches Obst 5.	Frisches Obst 5.
M i t w o c h 	Pfannekuchen a.c.g.f.	Pfannekuchen a.c.g.f.	Pfannekuchen a.c.g.f.	Pfannekuchen a.c.g.f.
	Vanille Sauce 1.7.g.		Vanille Sauce 1.7.g.	Vanille Sauce 1.7.g.
	Karamelcreme g.	Diätpudding 7.g.c.	Karamelcreme g.	Karamelcreme g.
D o n n e r s t a g 	Käserahmsuppe a.g.	Käserahmsuppe a.g.	Käsesuppe a.g.	Käserahmsuppe a.g.
	Brötchen a.	Brötchen a.	Brötchen a.	Brötchen a.
	Gebäck a.c.g.	Schokopudding 1.7.e.	Gebäck a.c.g.	Gebäck a.c.g.
F r e i t a g 	Wirsingroulade c.g.j.	Wirsingroulade c.g.j.	Frikadelle 2.3.a.c.j.	Frikadelle 2.3.a.c.j.
	Salzkartoffeln 4.	Kartoffeln 4.	Kartoffeln 4.	Kartoffeln 4.
	Bratensauce 3	Bratensauce 3	Buttermöhren	Buttermöhren
	Milchschnitte g.	Diätjoghurt 1.2.7.g.	Milchschnitte g.	Milchschnitte g.

Gemäß § 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sind folgende

Kenntlichmachungen erforderlich:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff oder konserviert
3. mit Geschmacksverstärker
4. geschwefelt
5. gewachst
6. mit Phosphat
7. mit Zucker

⚠ Hinweis: Wir verwenden jodiertes Speisesalz // Unsere Speisen können Spuren von Allergenen enthalten LT, LMIV.

Allergen Kennzeichnung Für Rückfragen von Allergenen Steht ihnen der Abteilungsleiter zur Verfügung

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| a. Gluten | i. Sellerie |
| b. Krebstiere | j. Senf |
| c. Hühnerei und Erzeugnisse | k. Sesamsamen |
| d. Fisch | l. Schwefeldioxid und Sulphite |
| e. Erdnüsse | m. Lupinen |
| f. Sojabohnen | n. Weichtiere |
| g. Lactose und Milcherzeugnisse | |
| h. Schalenfrüchte | |

Anderungen vorbehalten!



Genuss aus dem Münsterland

Caritaswerkstätten Langenhorst



Ansprechpartner:






Ralf Deckert (Abteilungsleiter)

Tel.: 02551 / 8356 42

Fax: 02551 / 8356 40

e-mail: deckert@cw-l.de

22.02.2021 bis 26.02.2021 | KW 9

Tag	HAUPTGERICHT		SONDERKOSTFORMEN	
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
M o n t a g	 Linseneintopf 4. mit Einlage g. Mirabellen Kompott	Linseneintopf 4. mit Einlage g. Diätobst	Gemüseintopf 4. mit Einlage g. Mirabellen Kompott	Linseneintopf 4. Geflügeleinlage Mirabellen Kompott
D i e n s t a g	 Hähnchenroulade a.f. Tomatensauce g.a. Salatteller 7.g.j. Butternudeln c.a. Vanillepudding g.	Hähnchenroulade a.f. Tomatensauce g.a. Salatteller 7.g.j. Butternudeln c.a. Diätvanillepudding 7.g.c.	Hähnchenroulade a.f. Tomatensauce g.a. Salatteller 7.g.j. Nudeln c.a. Vanillepudding g.	Hähnchenroulade a.f. Tomatensauce g.a. Salatteller 7.g.j. Butternudeln c.a. Vanillepudding g.
M i t w o c h	 Heringsstipp g.c.j. Salzkartoffeln 4. Schoko - Joghurt 1.g.	Heringsstipp g.c.j. Kartoffeln 4. Schoko - Joghurt 1.g.	Fischfilet Kartoffeln 4. Schoko - Joghurt 1.g.	Heringsstipp g.c.j. Kartoffeln 4. Schoko - Joghurt 1.g.
D o n n e r s t a g	 Jägerfrikadelle 2.3.a.c.j. Kräuterpürree c.f.a.i.j. Milchreis 7.g.	Jägerfrikadelle 2.3.a.c.j. Kräuterpürree c.f.a.i.j. Joghurt 7.g.	Jägerfrikadelle 2.3.a.c.j. Kräuterpürree c.f.a.i.j. Milchreis 7.g.	Geflügelfrikadelle 2.3.a.c.j. Kräuterpürree c.f.a.i.j. Milchreis 7.g.
F r e i t a g	 Erbseneintopf 4. Bockwurst 1.2.3. Frisches Obst 5	Erbseneintopf 4. Bockwurst 1.2.3. Frisches Obst 5	Gemüsesuppe Bockwurst 1.2.3. Frisches Obst 5	Erbseneintopf 4. Geflügelbockwurst .2. Frisches Obst 5

Gemäß § 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sind folgende

Kenntlichmachungen erforderlich:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff oder konserviert
3. mit Geschmacksverstärker
4. geschwefelt
5. gewachst
6. mit Phosphat
7. mit Zucker

⚠ Hinweis: Wir verwenden jodiertes Speisesalz // Unsere Speisen können Spuren von Allergenen enthalten LT, LMIV.

Allergen Kennzeichnung Für Rückfragen von Allergenen Steht ihnen der Abteilungsl.zur Verfügung

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| a. Gluten | i. Sellerie |
| b. Krebstiere | j. Senf |
| c. Hühnerei und Erzeugnisse | k. Sesamsamen |
| d. Fisch | l. Schwefeldioxid und Sulphite |
| e. Erdnüsse | m. Lupinen |
| f. Sojabohnen | n. Weichtiere |
| g. Lactose und Milcherzeugnisse | |
| h. Schalenfrüchte | |

Anderungen vorbehalten!